

Star Manufacturing International, Inc.

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

Phone: (314) 781-2777
FAX: (314) 781-3636

Installation and Operating Instructions

Manuel d'installation et d'exploitation

2M-Z1251 REV. C 9/18/00

STAR-MAX GAS HOT PLATES
MODELS
602AH, 602HW, 604H, 606H, 602H-SU, 604H-SU, 606H-SU

STOCK POT RANGE
MODELS 601SPR, 601SPW

PLAQUES CHAUFFANTES AU GAZ STAR-MAX
MODÈLES
602AH, 602HW, 604H, 606H, 602H-SU, 604H-SU 606H-SU

CUISINIÈRE
MODÈLES 601SPR, 601SPW







DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION



ATTENTION

Cet équipement est conçu et vendu pour une utilisation commerciale seulement, et pour être utilisé par un personnel formé et expérimenté à son fonctionnement. Cet équipement n'est pas vendu pour être utilisé à la maison ou par le public général dans les lieux de restauration. Pour tout équipement pouvant être utilisé par le public général, prière de contacter l'usine.

Cet appareil à gaz est équipé pour les types de gaz indiqués sur la plaque signalétique à l'avant de l'appareil. Il est envoyé réglé pour une utilisation au gaz naturel.

L'installation de l'appareil devrait être conforme au CODE NATIONAL DU GAZ COMBUSTIBLE "ANSI Z223.1 - DERNIÈRE ÉDITION", AINSI QU'À TOUTES LES RÈGLES ET RÉGLEMENTATIONS DE LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE.

L'INSTALLATION AU CANADA DEVRAIT ÊTRE CONFORME AU CODE D'INSTALLATION AU GAZ NATUREL ACTUEL CAN/CGA-B149.1 OU AU CODE D'INSTALLATION AU PROPANE CAN/ CGA-B149.2, AINSI QU'AUX CODES LOCAUX, LE CAS ÉCHÉANT.

AVERTISSEMENT : Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de set équipement.

AVERTISSEMENT
NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LE VOISINAGE DE CET APPAREIL, NI DE TOUT AUTRE APPAREIL. ASSUREZ-VOUS QU'AUCUN PRODUIT COMBUSTIBLE N'EST STOCKÉ PRÈS DE L'APPAREIL.

Cet appareil, le régulateur de pression et le robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système d'alimentation de gaz pendant les essais de pression du système lorsque les pressions d'essai sont supérieures à 0,5 PSIG. Cet appareil et le régulateur de pression doivent être coupés de l'alimentation de gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel pendant les essais de pression du système d'alimentation de gaz lorsque les pressions d'essai sont égales ou inférieures à 0,5 PSIG. Pour votre protection, nous recommandons qu'une agence spécialisée installe votre appareil. Le personnel de cette agence devrait connaître les installations à gaz ainsi que les exigences locales concernant le gaz. Dans tous les cas de figure, la compagnie locale de gaz devrait venir approuver l'installation finale. De plus, des instructions détaillées indiquant la marche à suivre dans le cas où l'opérateur détecterait une odeur de gaz devraient être affichées bien en vue à proximité de l'unité. Vous pouvez obtenir ces ins-tructions auprès de votre fournisseur local de gaz.

ASSUREZ-VOUS QU'AUCUN PRODUIT COMBUSTIBLE N'EST STOCKÉ PRÈS DE L'APPAREIL.

MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL

Les unités sont envoyées avec les pieds détachés. Pour installer les pieds, retirez les grilles, couchez l'appareil sur le côté et vissez les pieds dans les logements situés sous l'appareil. Mettez l'unité à niveau en réglant les quatre (4) pieds qui doivent être réglés à 4,45 cm (1,75 pouce) pour que l'unité soit parfaitement alignée et de niveau avec les autres unités séries Star-Max. ATTENTION : NE PAS RETIRER LES PIEDS.

CANALISATIONS DE GAZ

Les canalisations de gaz devraient être neuves, propres, de taille adéquate et être installées de façon à fournir une alimentation en gaz suffisante pour l'appareil. Si l'appareil doit être connecté à des canalisations déjà existantes, elles devraient être vérifiées pour déterminer si leur capacité est adéquate. La pâte lubrifiante ne devrait être utilisée qu'avec parcimonie et seulement sur le filetage extérieur des tuyaux. Les pâtes utilisées devraient être résistantes à l'action des gaz basse pression. AVERTISSEMENT : Toutes les saletés ou particules de métal dans les canalisations de gaz de l'appareil endommageront le robinet automatique et affecteront son fonctionnement. Lorsque vous installez cet appareil, ainsi que les tuyaux et raccords, assurez-vous qu'ils sont exempts de toute saleté à l'intérieur.

GENERAL INSTALLATION DATA



CAUTION

This equipment is designed and sold for commercial use only by personnel trained and experienced in its operation and is not sold for consumer use in and around the home nor for use directly by the general public in food service locations. For equipment to be used by the general public, please contact the factory.

This gas appliance is equipped for the types of gas indicated on the nameplate mounted on the front panel. It is shipped adjusted for use on natural gas.

The installation of the Appliance should conform to the NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL GAS INSTALLATION CODE OR CAN/CGA-B149.2 PROPANE INSTALLATION CODE AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing the equipment.

FOR YOUR SAFETY
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. KEEP THE APPLIANCE AREA CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLES.

This appliance, its pressure regulator and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 PSIG. This appliance and its pressure regulator must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG. For your protection, we recommend a qualified installing agency install this appliance. They should be familiar with gas installations and your local gas requirements. In any case, your gas company should be called to approve the final installation. In addition, there should be posted, in a prominent location, detailed instructions to be followed in the event the operator smells gas. Obtain the instructions from the local gas supplier.

KEEP THE APPLIANCE AREA CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLES,

LEVELING UNIT

Units are shipped with feet detached. To attach feet, remove the grates, lay unit on it's side and screw feet into sockets on bottom. Level unit by adjusting the (4) feet which have an adjustment of 1-3/4" for accurate and perfect line-up with other Star-Max series units. CAUTION: DO NOT REMOVE FEET.

GAS PIPING

Gas piping shall be new, clean and of such size and so installed as to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the appliance. If the appliance is to be connected to existing piping, it shall be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds shall be resistant to the action of L.P. gases. WARNING: Any loose dirt or metal particles which are allowed to enter the gas lines on the appliance will damage the automatic valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from all internal loose dirt.

DÉGAGEMENT

Les dégagements verticaux pour les matériaux combustibles et non combustibles devraient être d'au moins 122 cm (48 pouces) à partir du haut de l'appareil et les dégagements latéraux et arrière devraient être d'au moins 15,25 cm (6 pouces) - 602 Modèles, 35 cm (14 pouces) - 601SPR Modèles and 56 cm (22 pouces) - 601SPW Modèles. Les dégagements adéquats devraient être respectés pour un fonctionnement et un entretien normaux.

RÉGULATEUR DE PRESSION

Un régulateur de pression convertible réglé à 152 mm de colonne d'eau (6 pouces) pour être utilisé avec du gaz naturel est fourni avec l'appareil. Reliez le régulateur au tuyau d'alimentation situé à l'arrière de l'unité et assurez-vous que la flèche du flux de gaz sur le régulateur pointe vers le conduit de distribution. L'alimentation de gaz doit ensuite être connectée au régulateur. Un robinet de 1/8 de pouce est installé sur le conduit de distribution pour vérifier la pression. Il est possible d'accéder au conduit de distribution en retirant le panneau frontal.

ROBINET D'ARRÊT MANUEL

Un robinet d'arrêt manuel devrait être installé en amont de l'unité, à environ 183 cm (6 pieds) de l'appareil. Ce robinet n'est pas fourni.

CONNEXION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION DE GAZ

L'entrée de gaz pour cet appareil est scellée à l'usine pour éviter que des saletés ne pénètrent dans l'unité. Gardez la protection en place jusqu'à ce que vous soyez prêt à effectuer la connexion à la canalisation d'alimentation de gaz.

RECHERCHE DE FUITES DE GAZ

Il est possible d'utiliser une solution à base d'eau et de savon ou tout autre matériau acceptable pour localiser les fuites de gaz. Des allumettes, des bougies ou autres sources d'ignition ne devraient en aucun cas être utilisées dans ce but.

ALIMENTATION D'AIR

Vous devrez prévoir une alimentation en air adéquate.

OUVERTURES EN DESSOUS DE L'UNITÉ

Assurez-vous que les ouvertures situées en dessous de l'unité ne sont pas obstruées. Elles sont primordiales pour une combustion adéquate et un bon fonctionnement de l'appareil.

HOTTE ASPIRANTE

Il est primordial que des installations soient prévues pour l'évacuation des gaz et fumées.

ENTRÉE DE GAZ DES CUISINIÈRES À GAZ À PLAQUE OUVERTE

Pour le gaz naturel :
Tous les modèles à l'exception du Modèles 601SPR, 601SPW : 22.000 BTU/H pour chacun des brûleurs. Modèles 601 SPR, 601SPW : 55.000 BTU/H pour chacun des brûleurs. La pression de sortie du régulateur est à 152 mm de colonne d'eau (6 pouces).

Pour le propane :
Tous les modèles à l'exception du Modèles 601SPR, 601SPW : 22.000 BTU/H pour chacun des brûleurs. Modèles 601SPR, 601SPW : 45.000 BTU/H pour chacun des brûleurs. La pression de sortie du régulateur est à 254 mm de colonne d'eau (10 pouces).

> Remarque : L'appareil est équipé de couvercles d'orifices pour le gaz naturel. Un autre ensemble de couvercles est fourni pour utiliser l'appareil avec du propane. Les couvercles pour le propane sont situés sur le panneau frontal.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

L'appareil est équipé de veilleuses d'allumage qui brûlent en permanence . Ces veilleuses sont situées devant chaque brûleur sur les Modèles 602AH, 602HW, 602H et 606H. Sur les Modèles 602H-SU, 604H-SU et 606H-SU, les veilleuses sont situées devant les brûleurs pour les brûleurs avant et sur les côtés des brûleurs arrières. Sur le Modèles 601SPR & 601SPW, les veilleuses sont situées sur le côté droit de chaque brûleur. Les veilleuses devraient être allumées dès que le gaz est ouvert au moyen du robinet d'arrêt manuel.

1. Placez les boutons en position "OFF".
2. Allumez les veilleuses à l'aide d'un briquet.
3. Les robinets des veilleuses sont situés sur le conduit installé à l'avant de l'unité, derrière le panneau frontal. Pour accéder aux robinets, retirez le panneau frontal en dévissant les quatre (4) vis le retenant au cadre. Tournez les vis de réglage situées à l'avant des robinets des veilleuses. Les veilleuses devront être réglées de façon à ce que la flamme soit bleue et courte (un quart de pouce de haut) pour obtenir un bon allumage les brûleurs.
4. Si une ou des veilleuses sont éteintes, fermez le gaz, attendez 5 minutes et reprenez les étapes (1) à (3).
5. Installez le panneau frontal sur l'avant du cadre.

CLEARANCE

Clearances for combustible and non-combustible materials a vertical distance of not less than 48" shall be provided between the top of the appliance and clearance from the side and back - 6" on 602 Models, 14" on 601SPR Models and 22" on 601SPW Models. Adequate clearance should also be provided for proper operation and servicing.

PRESSURE REGULATOR

A convertible pressure regulator set at 6" water column for use on natural gas is furnished. Attach the regulator to the supply pipe, located at the back of the unit, make sure gas flow arrow on regulator is pointing towards manifold. The gas supply is then connected to the regulator. A 1/8" tap is furnished on the manifold for checking pressure. The manifold is accessible by removing the front panel.

MANUAL SHUT OFF VALVE

A manual shut off valve should be installed upstream from the unit and within six feet of the appliance, and is not provided.

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

The gas inlet on this appliance is sealed at the factory to prevent entry of dirt. Do not remove this seal until the actual connection is made to the gas supply line.

CHECKING FOR GAS LEAKS

Soap and water solution or other material acceptable for the purpose, shall be used in locating gas leakage. Matches, candle flame or other sources of ignition shall not be used for this purpose.

AIR SUPPLY

Provisions for adequate air supply must be furnished.

AIR INTAKES IN BOTTOM

Make certain the air intake openings in the bottom of the appliance are not obstructed. They are essential for proper combustion and operation of the appliance.

EXHAUST CANOPY

It is essential that facilities be provided to carry off fumes and gases.

GAS INPUT OF OPEN TOP RANGES

For Natural Gas: All models except 601SPR & 601SPW-22,000 BTU/HR for each burner. Models 601SPR & 601SPW-55,000 BTU/HR for each burner. Regulator output pressure set at 6" water column.

For Propane Gas: All models except 601SPR & 601SPW-22,000 BTU/HR for each burner. Models 601SPR & 601SPW-45,000 BTU/HR for each burner. Regulator output pressure set at 10" water column.

Note: The appliance is equipped with natural gas orifice hoods. A separate set of hoods will be provided for use on propane gas. The propane hoods are located on the front panel.

LIGHTING INSTRUCTIONS

The appliance is equipped with standing pilots; each pilot is located in front of the burner on Models 602AH, 602HW, 602H and 606H. On Models 602H-SU, 604H-SU and 606H-SU the pilots for the front burners are located in front of the burners, on the rear burners pilots are located on the side of the burners. On Models 601SPR & 601SPW, the pilots are located on the right side of each burner. Pilots should be lighted immediately after the gas is turned on by the manual shut off valve.

1. Turn control knobs to "OFF" position.
2. Light pilot with a lighted taper.
3. The pilot valves are located on the manifold installed at the front of the unit behind the front panel. For access to the valves, remove the front panel, which is attached to the frame with 4 sheet metal screws. Turn the adjustment screws on the front of the pilot valves. The pilots should be adjusted to a nice, blue short flame (1/4" high) to have good ignition to the burners.
4. If the pilot(s) is out turn off gas, wait 5 minutes and repeat steps (1) through (3).
5. Install the front panel to the front of the frame.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Retirez le panneau frontal afin de pouvoir accéder aux obturateurs d'air principaux. Lorsque le robinet de contrôle du brûleur frontal est en position "ON", fermez les obturateurs d'air afin d'obtenir une flamme bleue dont les extrémités sont lumineuses et de façon à ce que la flamme ne soit pas jaune. Serrez ensuite les vis de serrage. Reprenez cette procédure pour le brûleur arrière.

RÉGLAGE DE L'UNITÉ POUR L'UTILISATION AU PROPANE

Les unités sont envoyées avec les couvercles d'orifices et le régulateur pour une utilisation au gaz naturel (à 152 mm de colonne d'eau - 6 pouces). Pour convertir l'unité au propane, suivez les instructions ci-dessous :

1. Réglez la pression de sortie du régulateur à 254 mm de colonne d'eau (10 pouces). Un tuyau de 1/8 de pouce sur le conduit peut être retiré pour y connecter une jauge de pression. Retirez le couvercle rainuré du régulateur de pression et insérez-y la prise. Replacez le couvercle sur le régulateur et branchez sur le conduit. Le régulateur est maintenant réglé à .254 mm de colonne d'eau (10 pouces).
2. Retirez les orifices no. 46 pour le gaz naturel sur tous les modèles, sauf le modèles 601SPR, 601SPW (no .125 pour le Modèles 601SPR, 601SPW), et installez les orifices pour le propane, peints en noir (no. 54 pour tous les modèles à l'exception du Modèles 601SPR, 601SPW qui utilise les orifices no. 45), situés dans l'étui placé à l'extérieur du panneau avant. Pour retirer les orifices pour le gaz naturel :
   A. Retirez les grilles et les brûleurs.
   B. Retirez les orifices des robinets manuels et des raccords sur les tuyaux à gaz et remplacez-les avec les orifices à propane.
   C. Réinstallez les brûleurs et les grilles.

PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

Chaque brûleur fournira jusqu'à 22.000 BTU/heure de chaleur sur tous les modèles à l'exception du Modèles 601SPR, 601SPW (sur ce modèle, les brûleurs fourniront 55.000 BTU/heure de chaleur pour le gaz naturel et 45.000 BTU/heure pour le propane). Les brûleurs sont contrôlés par un bouton manuel On/Off. Le bouton droit contrôle le brûleur avant et le bouton gauche contrôle le brûleur arrière sur tous les modèles à l'exception du Modèles 601SPR, 601SPW. Sur ce dernier modèle, le bouton droit contrôle le brûleur situé vers l'intérieur et le bouton gauche contrôle le brûleur situé vers l'extérieur. Après que les veilleuses aient été allumées et réglées, les brûleurs s'allumeront automatiquement lorsque vous placerez simplement le bouton entre On et Off.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR
(Acier inoxydable seulement)

La surface externe peut être nettoyée en utilisant un linge propre et doux. Les décolorations peuvent être nettoyées à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif. Les grilles des brûleurs et l'égouttoir peuvent être retirés pour être nettoyés.

MAINTENANCE ET RÉPARATIONS

Contactez l'usine ou l'un de ses représentants, ou bien encore une société de services locale pour la maintenance et les réparations nécessaires.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE DONT VOUS POURREZ AVOIR BESOIN À L'AVENIR.

Pièce No. 2M-Z1251 Rév. C 09/18/00

ADJUSTING BURNERS

Remove front panel in order to gain access to the primary air shutters. With control valve for the front burner turned to full "ON" position, close the air shutters to give a soft blue flame having luminous tips and open to a point where the yellow tips disappear, then tighten the locking screws. Repeat this procedure with the rear burner.

ADJUSTING UNIT FOR USE ON PROPANE GAS

Units are shipped with orifices and pressure regulator for operation with natural gas (6" W.C.). To convert unit from natural to propane gas follow these instructions:

1. Set regulator outlet pressure to 10" water column. A 1/8" pipe plug on the manifold can be removed for attaching a pressure gauge. Remove the slotted cover from the pressure regulator and invert the plug. Replace the cover on the regulator and plug on the manifold. Regulator is now set at 10" W.C.
2. Remove natural gas orifices, #46 for all models except 601SPR & 601SPW, #.125 for 601SPR & 601SPW, and install propane orifices, painted black, (#54 for all models except 601SPR & 601SPW, #45 for 601SPR & 601SPW) located in a bag on the outside of the front panel. In order to remove natural gas orifices:
   A. Remove grates and burners.
   B. Remove orifices from the manual valves and from fittings on extended gas pipes, replace with the propane orifices.
   C. Install burners and grates.

OPERATING PROCEDURE

Each burner will deliver up to 22,000 BTU/HR of heat on all models except 601SPR & 601SPW (on 601SPR, 601SPW each burner is rated 55,000 BTU/HR for natural gas and 45,000 BTU/HR for propane) and is controlled by a manual On/Off valve. The right control knob controls the front burner and the left control knob controls the rear burner on all models except 601SPR & 601SPW. On the 601SPR & 601SPW, the right control knob controls the inner burner and the left control knob controls the outer burner. After the pilot is once lit and adjusted, the burners will ignite automatically by turning the control knob to any position between On and Off.

CLEANING THE EXTERIOR (Stainless Steel Only)

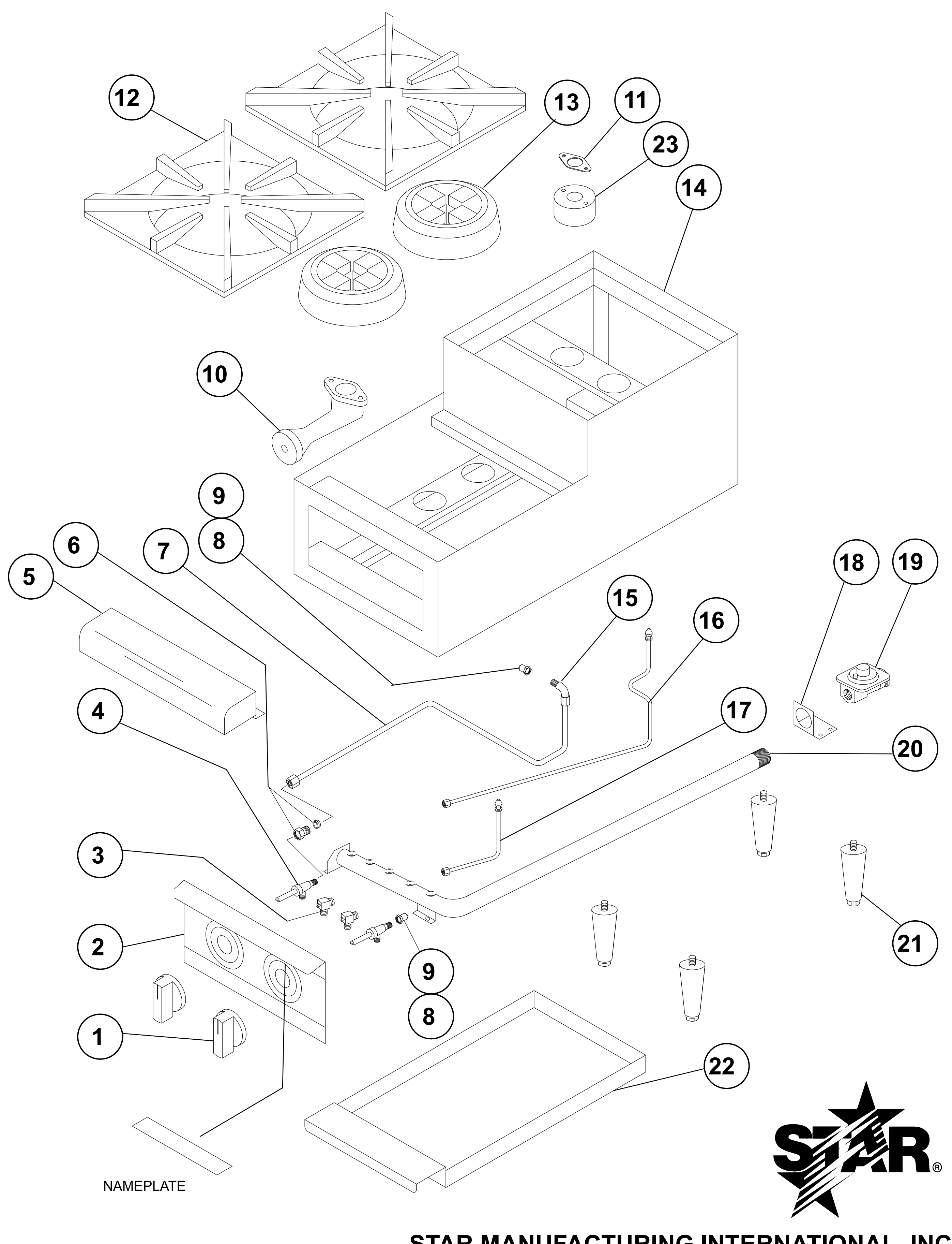
The exterior surface can be kept clean and attractive by regularly wiping it with a clean soft cloth. Any discoloration can be removed with a non-abrasive cleaner. The burner grates and trough tray can be removed for cleaning.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact the factory or one of its representatives or a local service company for service or maintenance if required.

Note:
Model 601SPR complies with AGA certification only.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
Part No. 2M-Z1251 Rev. C 9/18/00



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK1528 REV. C 9/14/05

MODEL 602HD-SU, 604HD-SU, 606HD-SU

PARTS LIST

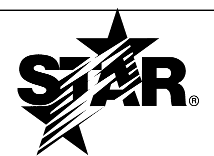
April 30, 2009

MODEL: 602AH, 604H, 606H, 602H-SU, 604H-SU, 606H-SU

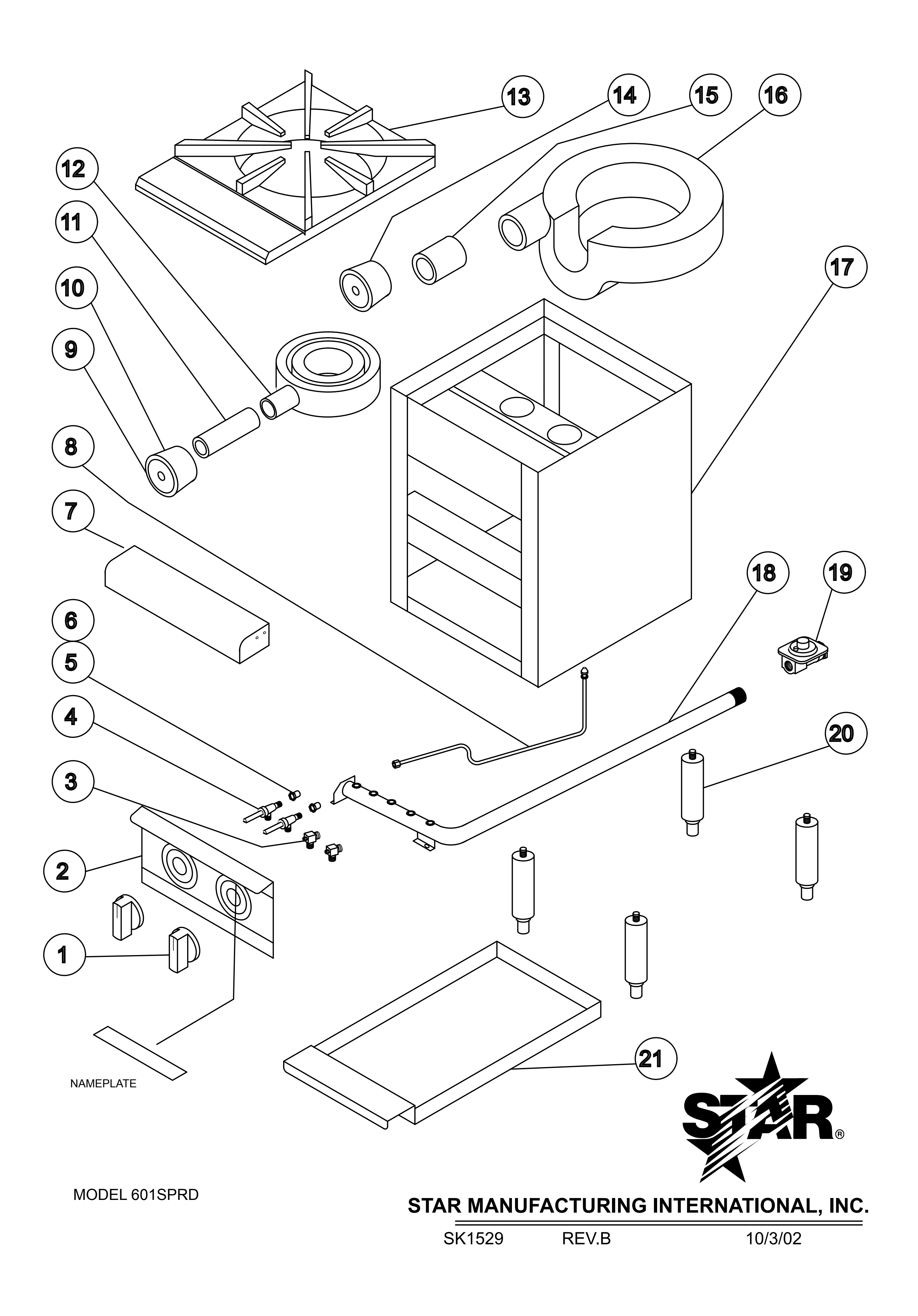
Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description	
1	2R-Z0934	2/4/6	KNOB	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
2	I4-Z0866	1	PANEL FRONT	602AH, 602H-SU
	I4-Z0865	1	PANEL FRONT	604H, 604H-SU
	I4-Z0840	1	PANEL FRONT	606H, 606H-SU
3	2V-6671	2/4/6	VALVE-LINCOLN	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
4	2V-Y8832	2/4/6	VALVE-MANUAL	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
5	I4-Z0856	1	SHIELD-FRONT	602AH, 602H-SU
	I4-Z0905	1	SHIELD-FRONT	604H, 604H-SU
	I4-Z0838	1	SHIELD-FRONT	606H, 606H-SU
6	2A-Z0790	1/2/3	FITTING STRAIGHT	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
7	I4-Z0869	1/2/3	TUBE 3/8 DIA.	602AH/604H/606H
	I4-Z0919	1	TUBE 3/8 DIA.	602H-SU
	I4-Z0917	1/2	TUBE 3/8 DIA.	604H-SU/606H-SU
	I4-Z0918	1	TUBE 3/8 DIA.	604H-SU, 606H-SU
8	G2-Y3297	2/4/6	ORIFICE #46 NAT.	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
9	2A-Z1455	2/4/6	ORIFICE #54 PROP.	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
10	2F-Z0747	2/4/6	VENTURI	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
11	2I-Z0752	2/4/6/3	GASKET	602AH, 604H, 604H-SU/606H, 606H-SU/602H-SU
12	2F-Z0637	2/4/6	GRATE	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
13	2F-Z0615	2/4/6	BURNER	602AH, 602H-SU/604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
14	I4-602011	1	BODY ASSY	602AH
	I4-602017	1	BODY ASSY	602H-SU
	I4-604001	1	BODY ASSY	604H
	I4-604003	1	BODY ASSY	604H-SU
	I4-606001	1	BODY ASSY	606H
	I4-606003	1	BODY ASSY	606H-SU
15	2A-Y3961	1/2/3	ORIFICE FITTING	602AH/604H/606H
	2A-9369	1/2/3	ORIFICE FITTING	602H-SU/604H-SU/606H-SU
16	I4-602014	1/2/3	PILOT TUBE ASSY	602AH/604H/606H
	I4-602019	1/2/3	PILOT TUBE ASSY	602H-SU/6-4H-SU/606H-SU
17	I4-602013	1/2/3	PILOT TUBE ASSY SHORT	602AH, 602H-SU, 604H, 604H-SU/606H, 606H-SU
18	I4-Z0853	1	BRACKET	
19	2J-Z0792	1	PRESSURE REGULATOR	
20	2J-602012	1	MANIFOLD ASSY	602AH, 602H-SU
	2J-604002	1	MANIFOLD ASSY	604H, 604H-SU
	2J-606002	1	MANIFOLD ASSY	606H, 606H-SU
21	2A-Z0314	4	FOOT 4"	
22	I4-Z0841	1	TROUGH	602AH, 602H-SU
	I4-Z0842	1	TROUGH	604H, 604H-SU
	I4-Z0843	1	TROUGH	606H, 606H-SU
23	2F-Z0915	1	SPACER	602H-SU

IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



Star Manufacturing International, Inc.


13
14
15
16
12
11
10
9
17
8
7
18
19
6
5
4
20
3
2
1
21
NAMEPLATE
STAR®
MODEL 601SPRD
STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.
SK1529
REV.B
10/3/02

PARTS LIST

April 30, 2009

MODEL 601SPR

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description	
1	2R-Z0934	2	KNOB	
2	I4-Z0960	1	PANEL FRONT	
3	2V-6671	2	VALVE-LINCOLN	
4	2V-Y8832	2	VALVE-MANUAL	
5	2J-Z1157	2	ORIFICE # .125 NAT. GAS	
6	I4-Z1169	2	ORIFICE #45 PROP.	
7	I4-Z1161	1	SHIELD-FRONT	
8	I4-601003	2	PILOT TUBE ASSY.	
9	2F-Z0816	2	AIR SHUTTER	
10	2F-Z0817	1	AIR SHUTTER HOLDER	
11	I4-601004	1	NIPPLE ASSY., 1 1/4 NPT	
12	2F-Z0616	1	BURNER INNER	
13	2F-Z0827	1	GRATE	601SPR
14	2F-Z0941	1	AIR SHUTTER HOLDER	
15	I4-601005	1	NIPPLE ASSY, 1 1/2 NPT	
16	I4-601007	1	BURNER OUTER ASSY	
17	I4-601001	1	BODY ASSY.	
18	2J-601002	1	MANIFOLD ASSY.	
19	2J-Z0792	1	PRESSURE REGULATOR	
20	2A-Z1310	4	FOOT 1/2-13, 2" DIA.	
21	I4-Z0953	1	TROUGH	

IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



Star Manufacturing International, Inc.